

# 東北ダンスフェスティバル2026

## 飲食出店募集要項



### お問い合わせ先

東北ダンスフェスティバル飲食出店事務局

担当：高橋宏祐

TEL：080-8601-5185

メール：kosuke-takahashi@u-media.jp

# 開催概要

名称／	東北ダンスフェスティバル2026 ～All You Need Is Dance～
主催／	東北ダンスフェスティバル実行委員会
協力／	調整中
後援／	仙台市
開催日／	2026年5月2日（土）～3日（日） 計2日間
時間／	10:00～20:00（※野外音楽堂は2日間とも17時までを予定）
会場／	勾当台公園 いこいの広場／野外音楽堂
実施内容／	ダンスショー・ダンスレクチャー（体験）・ダンスコンテスト
出演者見込／	約200団体 約2,000名
来場者数見込／	約30,000人

---

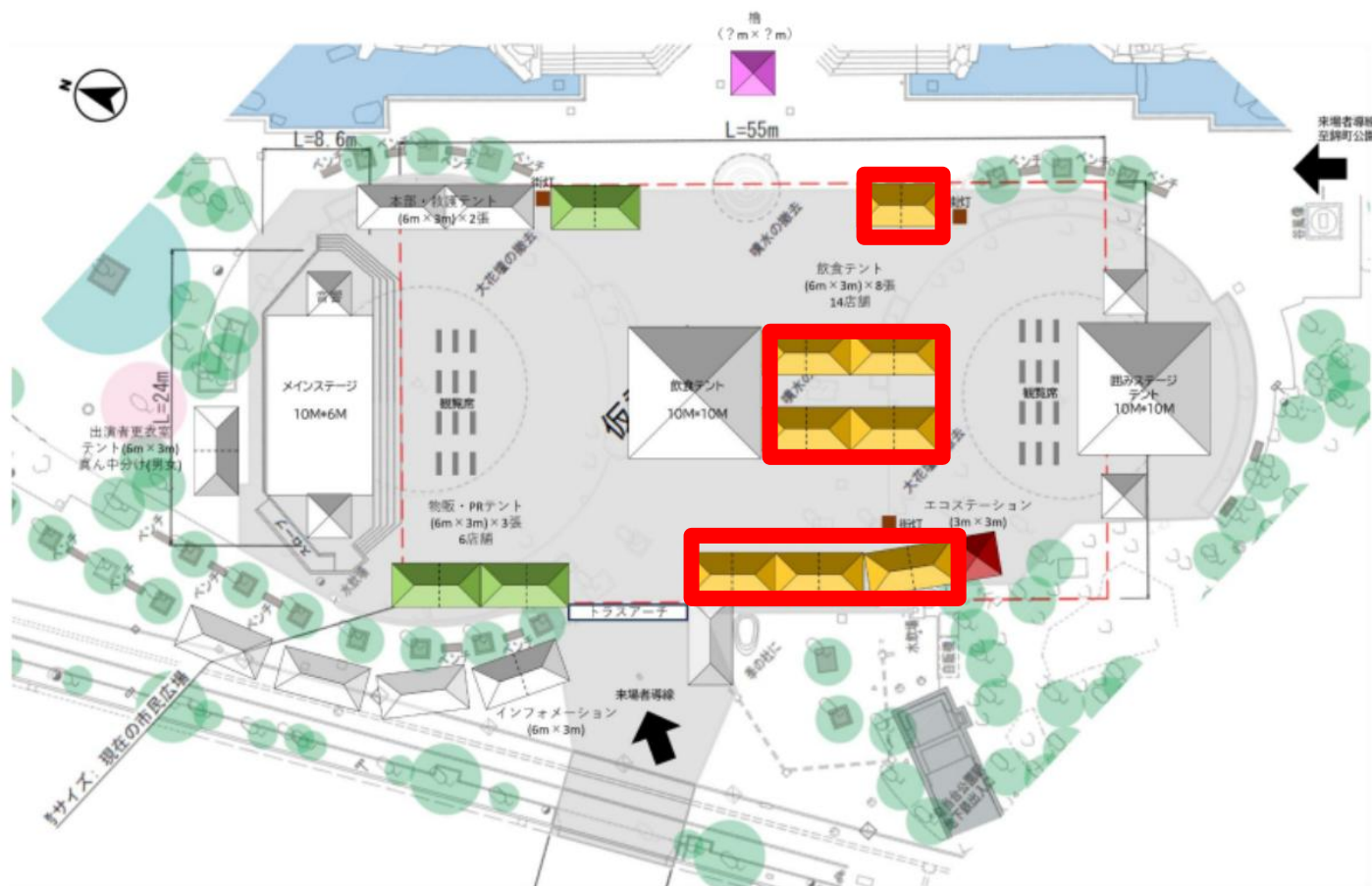
## 開催趣旨／

コロナ禍の際にお祭りやダンスイベントの中止が多くなり、それまで当たり前だった、人前で踊ることや仲間と踊ることが難しくなりました。精神的にも辛い経験となりましたが、捉え方次第では、コロナという脅威に皆で立ち向かうという貴重な経験でもありました。この経験を経て、ジャンルや文化を越えて全てのダンサーや表現者が同じステージで共演できるようなイベントを行いたい。いつかはソーシャルディスタンスを取らなくても良い、「コロナに打ち勝った」と言えるようなイベントを行いたい!という思いが、このイベントの立ち上げのきっかけとなりました。

本イベントは伝統舞踊からストリートダンスまで、東北で活躍するダンサーや表現者がお互いの文化を尊重し合い、共に刺激を与えられるイベントをコンセプトとしています。幼児からシニア層までがダンスという共通精神で互いを称え合い、お客様も様々な形ですべての人が参加できるような企画も準備しております。ご協力、お力添えの程、どうぞよろしくお願い致します。

## 会場レイアウト（いこいの広場）

※メイン会場となる勾当台公園いこいの広場はテント出店のみにになります



出店ブース：16ブース程度

※いこいの広場はテント出店のみとなります。

※オレンジテントが出店ブースです。

※出店ブースは3m×3mになります。

（3m×6mのテントを2分割いたします）

※募集状況に応じて、ブース数は変更になる場合がございます。

詳細はP〇〇をご確認ください。

## 会場レイアウト（野外音楽堂）

※野外音楽堂はキッチンカー出店のみにになります



出店ブース：4台程度

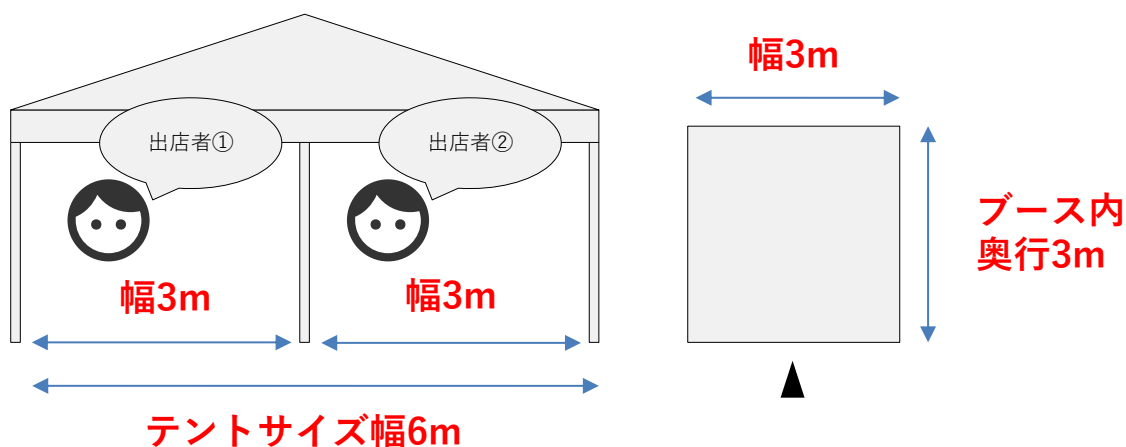
※野外音楽堂はキッチンカー出店のみにになります。

※募集状況に応じて、ブース数は変更になる場合がございます。

## 出店要項：ブース展開

いこいの広場：テント(3m×3m)2日間：10：00～20：00

**テント出店料：80,000円(税別)**



### 【基本設備】

#### ■テント1張（販売・調理スペース）

サイズ：3m×3m（6m×3mのテントを横幕で区切り2店舗で使用）

■電気1.5kw×1回路

■蛍光灯

■テーブル 1台

※営業中はブースの床面全体に**必ずブルーシートなど養生**をお願いします。

※小型の発電機の持ち込み、使用は禁止致します。

※カセットコンロのご使用はご遠慮ください。

※ブースからはみ出しは禁止します。特にテント前面と側面へのはみ出しは厳禁です。  
荷物置き場のためテント後方へのはみ出しは景観を損なわないように配慮願います。

野外音楽堂：キッチンカー 2日間：10：00～

**キッチンカー出店料：30,000円(税別)**



### 【基本設備】

※基本場所のみのお渡しになります。

※電源は各出店者様ごとに発電機の持参をお願い致します。

※スペース管理のため、車両サイズの申告と販売面確認のため、  
キッチンカーの写真を送付ください。



## 出店要項：諸注意①

### □営業日程・時間

日 程

【いこいの広場】

2026年5月2日（土）10：00-20：00（予定）

2026年5月3日（日）10：00-20：00（予定）

※営業時間内に店舗を閉めることはできません。

※店舗位置を指定することはできません。

【野外音楽堂】

10：00-17：00（予定）

10：00-17：00（予定）

### □出展料について

**いこいの広場：2日間で80,000円（税別）**

**野外音楽堂：2日間で30,000円（税別）**

※材料費・人件費などの経費は出展者様負担となります。

### □備品関係について

基本設備以外の設備・電気の使用に関しては、出展者様の有料負担になります。

**レンタルを希望する商品がございましたら事前に表紙の連絡先までご連絡ください。**

（出展者様自ら持ち込む機材についても**すべて記載**してください。）

### □給排水設備について

・給水は会場内所定の水道をご使用下さい。また、給水時のポリタンク等は各自ご準備下さい。

・汚水は可能な限り各ブース内で溜め、指定の廃棄場所に廃棄して下さい。

・固形物や廃油は流さないでください。

・間違っても指定外の箇所で汚水を流さないようにして下さい。

※指定外の箇所で汚水を流したことにより生じた事態は出展者様にてご対応をお願い致します。

### □ゴミ・清掃について

・各ブースのゴミは指定のゴミ袋を使用し、指定のゴミ集積所に廃棄してください。

分別は①燃えるごみ②ビンカン・ペットボトル③ダンボールの3種類になります。

・**ゴミ袋は事務局にて販売いたします。1袋税込み250円です。**

**※廃油は持ち帰りをお願いします。** ※各ブース周りの清掃の徹底をお願いします。

### □売上報告について

・各日、ヒアリングシートにご記入の上、事務局にお持ちください。

### □出展申込書について

・別途送付するエクセルシートに必要事項を記入の上、

**2026年3月13日(金)** までに表紙記載の担当者メールアドレスに送付ください。

### □その他

・食器類は、使い捨てのものを使用すること。

・販売/調理に関する事故（例：食中毒や火災事故など）、諸問題等に対して主催者では一切責任を負いません。

・主催者及び運営事務局・警察・保健所・消防から指示があった際はご対応お願いいたします。

・電気製品の使用の場合は、各ブースの電気容量に注意してください。

・食中毒、天災、盗難、紛失、火災、損傷等の諸問題について、主催者・事務局では責任を負いかねます。

・調理等に伴う路面の汚れた場合は、責任を持って清掃してください。

・食材を保管する保冷車スペースはございませんので、各出展者においてブース内で保管ください。

## 出店要項：諸注意②

### ■設営について

#### 設営日・時間

5月1日（金） 16:00～19:00（予定）

2日（土） 8:00～9:30

※車両搬入 1日 16:00～19:00（予定）変更になる場合がございます。  
2日（土）/3日（日） 8:00～9:30

車両による搬入を行う場合は、事前に車両申請が必要となります。  
出展決定後、ご希望をお伺いし調整いたします。進入できる車両数に限りがあるため、台数の制限をさせていただく場合があります。また、資材等を降ろした後は車両の移動をお願いいたします。

### ■保健所への許可申請

#### （1）各種申請・届出

・出店者は、取り扱う品目により関係法令に基づく保健所への営業許可申請が必要となりますので、**3月31日までに手続き**を行ってください。

※申請から許可まで約2週間かかります。

管轄保健所：仙台市青葉区保健福祉センター（青葉保健所）

衛生課食品衛生係

■住所：仙台市青葉区上杉1丁目5-1 青葉区役所6階

■電話：022-225-7211

#### （2）衛生管理

・出店者は、商品の温度管理、手洗いなど衛生管理を徹底し、飲食物の安全と衛生の確保に万全を期して下さい。気温差が大きい時期ですので、食中毒等を起こさないよう、充分にご注意下さい。

・保健所担当者が各出店者様を見回り、申請が行われていない店舗や、未提出のメニューがある店舗は、その場で販売中止となる場合がありますので、ご注意下さい。

・保健所が発行する許可書を、ブース内の見えやすい場所に掲示して下さい。当日、事務局側で確認させていただきます。

・食品の搬入は、基本的に販売当日に行ってください。

## 出店要項：諸注意③

### ■ブース施工について

#### 【電気設備】

○電灯（蛍光灯）    ○電源（1.5 k w × 1回路）

※電源等を追加する場合（有料）追加電源申込書にてお申込みください。

※小間内の電気事故は速やかに連絡してください。電源異常や停電、または電圧降下のため、出展物装置などを破損した場合、事務局はその責任を負いません。出展者は十分な保護装置を施してください。

### ■ブースの割り当てについて

ブースの割り当て、レイアウトは事務局で調整のうえ決定いたします。

### ■駐車場について

主催者で駐車場はご用意致しませんので、出展者様でご対応の程お願い致します。

### ■搬入出について

#### ◇搬入時注意事項

※物品搬入後、車両は順次会場から退出して頂きます。

※搬入車はご自身の出展ブース前にお停めください。

その際、他出展者の車両が通れるよう、なるべくブースに近づけてお停め頂けますと幸いです。

#### ◇搬出時注意事項

※イベント終了後、来場者の退去を確認して事務局から搬出開始の旨をご連絡いたします。

※安全が確認できるまで、大型機器等の移動は行わないようお願い致します。

※搬出はほぼ全ての出展者が一斉に行います。

場内が大変混み合うので車両導線を塞がないようにご配慮ください。



## ※衛生管理について飲食・食品販売業者は必ずお読みください。

### ■食品の取り扱いについて

- 1) 提供する食品は、あらかじめ下処理されたものを仕入れ、提供直前に加熱処理を行うものに限る。
- 2) 生食用魚介類は提供しないこと。
- 3) 原材料を仕入れる際には、品質・鮮度および表示などを十分に点検すること。
- 4) 調理済食品は直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトング等を使用すること。  
使い捨て手袋はこまめに交換すること。
- 5) 原材料の細断などの仕込み行為はその場で行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
- 6) 冷蔵保存が必要なものは、冷蔵庫にて保管すること。
- 7) 販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを使用すること。
- 8) 食品は露出のまま放置しないこと。
- 9) 包装された既製食品は、表示のあるものを取り扱うこと。
- 10) 給水容器は毎日清掃し、清潔に保つこと。

### ■施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。

### ■調理器具・ふきんはよく洗い、沸騰・アルコール噴霧等により消毒すること。

※ノロウイルス対策：消毒用アルコールではノロウイルスには効果がないので加熱殺菌が望ましい。

### ■調理従事者は下記の件に気をつけること。

- 1) 調理前、金銭に触った後、トイレにいった後及び材料等汚染されていると思われるものに触れた時は手指をよく洗うこと。
- 2) 調理場で喫煙、着替えなどは行わないこと。
- 3) 責任者は、始業前に従業員全員の健康状態を行うこと。
- 4) 事前に検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌など）を行うこと。
- 5) 調理・販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。
- 6) 清潔な服装とし、髪を整え、爪を短く切り、指輪等は外すこと。

### ■その他の注意

- 1) 事前に申請していない食品を提供しないでください。
- 2) 調理したものはその場で食べることにし、お土産用とはしないこと。
- 3) 営業許可書を見やすい場所に掲示すること。

■ 今回の実施は仮設または臨時営業になります。提供できる食品に制限があります。

別表第2 (第7条関係)

[テント]

第1欄 (衛生管理区分)	第2欄 (食品分類)	第3欄 (調理方法)	第4欄 (食品の具体例)
(第1グループ) 加熱して熱いまま提供する食品	煮物・汁物類	既製品等※1を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの	おでん、玉こんにやくの醤油煮、豚汁等
	焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの	焼き鳥、焼きそば、お好み焼き、海鮮焼き、焼きおにぎり等
	蒸し(茹で)物類	既製品等を蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの	シウマイ、じゃがバター等
	揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの	フライドポテト、アメリカンドッグ等
	温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの	ラーメン、うどん、そば等
	米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温(2時間以内)したもの	白飯、炊き込みごはん等
	丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの	牛丼、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等
	調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの	ホットドッグ、ハンバーガー等
	菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。	大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クレープ等
	ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの	甘酒等
(第2グループ) 冷たいまま提供する食品	割氷類	既製品※2を使用した割氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ、冷たいまま提供するもの	かき氷、スノーアイス等
	アイスクリーム類	押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの	ソフトクリーム、アイスクリーム等
	冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合し、冷たいまま提供するもの	牛乳、乳飲料、チーズ等
	生野菜・果実類	生野菜・果実類を調理加工するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です	
(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品	第3グループの食品を提供するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です		
(第4グループ) 常温品※3・その他	常温品	衛生的に小分け又は組み合わせで盛り付けたもの	酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等
	果実類	果実を熱した給材料にからめて固化させたもの	イチゴ飴、リンゴ飴等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	チョコバナナ等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	

トッピングに使用できる食品は、調理後の盛り付け工程において、危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり、既製品に限る。

※1 既製品等：既製品又はあらかじめ飲食店営業等の許可施設で下処理された食品 ※2 既製品：あらかじめ製造業施設で製造された食品

※3 常温品：既製品のうち、常温保管が可能な食品